

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Punto 9(a) del programa**

**CX/LAC 08/16/11  
Septiembre 2008**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE**

**16ª reunión**

**Acapulco, México, 10 - 14 de noviembre de 2008**

#### **PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA REGIONAL PARA EL CULANTRO COYOTE**

#### **ANTECEDENTES**

1. El CCLAC en su 15ª reunión (noviembre de 2006) examinó una solicitud de la delegación de Costa Rica para elaborar una norma para el culantro coyote. La Delegación señaló que los principales problemas comerciales asociados con este producto guardaban relación con aspectos fitosanitarios y de inocuidad. El Comité observó que la clasificación botánica del producto era necesaria para determinar si era adecuado normalizarlo dentro del Codex. Asimismo, acordó crear un Grupo de Trabajo electrónico dirigido por Costa Rica con la asistencia de Guatemala, Bolivia, México y Nicaragua a fin de revisar la documentación pertinente del Codex al objeto de determinar si resultaba adecuado elaborar una norma para dicho producto con miras a su consideración en la siguiente reunión.<sup>1</sup>

2. Se adjunta el documento de proyecto que contiene la justificación para la elaboración de una norma regional para el culantro coyote además de información adicional pertinente. Se invita al Comité a examinar la conveniencia de elaborar una norma regional para este producto.

---

<sup>1</sup> ALINORM 07/30/36 párr 133.

**DOCUMENTO DE PROYECTO**  
**PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA**  
**NORMA REGIONAL DEL CODEX PARA EL CULANTRO COYOTE**  
**(*Eryngium foetidum*)**

### **1. Objetivo y ámbito de aplicación**

Contar con una Norma Regional Codex, en la que se establezcan los requisitos para el *Eryngium foetidum*, con el fin de proporcionar al consumidor un producto inocuo y de calidad.

Aplica a las diferentes variedades y/o tipos comerciales de *Eryngium foetidum* de la familia de las Apiacea, que habrá de suministrarse fresco al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

### **2. Pertinencia y actualidad**

El culantro coyote (*Eryngium foetidum*) es una hierba aromática de consumo étnico y se comercializa principalmente en estado fresco, siendo muy sensible a daños físicos y contaminaciones, por tratarse de un producto de hoja cortada. Dadas esas características, se ha enfrentado a varios problemas en el mercado internacional, principalmente por la detección de *Salmonella* spp., residuos de plaguicidas (sin límites establecidos) y problemas fitosanitarios (hongos, insectos).

Esta situación motivó, a que varios miembros del Codex percibieran las preocupaciones relativas a la salud y, por consiguiente externaron su interés de establecer los requerimientos que aseguren un producto sin problemas de comercio e inocuidad. La normalización regional del culantro coyote (*Eryngium foetidum*), mejoraría la protección del consumidor y facilitaría el comercio internacional especialmente, para los países exportadores que básicamente son países en desarrollo.

Algunas denominaciones internacionales para el *Eryngium foetidum* son las siguientes: Culantro, culantrón, culantro coyote, culantro extranjero, culantro real, alcapate, escorzonera, samat, xamat, cilantro cimarrón, recao, culantro culebra, cilantro ancho, jia yuan gian, koulant, chadwon, spiritweed, false coriander, long coriander, stinkweed, fitweed.

### **3. Principales cuestiones que se deben tratar**

Esta propuesta de nuevo trabajo se aplica a las hojas de las variedades o tipos comerciales de *Eryngium foetidum*, que habrán de administrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Esto consistirá en lo siguiente:

- Establecer los requisitos mínimos de calidad
- Especificar las disposiciones relativas a la clasificación por calibres
- Definir las disposiciones relativas a las tolerancias de calidad y calibre
- Establecer disposiciones relativas a la presentación
- Determinar el marcado o etiquetado de acuerdo a las directrices establecidas por Codex Alimentarius
- Añadir las directrices establecidas por el Codex Alimentarius con relación a los contaminantes que afecten el producto
- Referirse a las directrices del Codex Alimentarius con relación a los requisitos de higiene

### **4. Evaluación frente a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos***

En busca de la protección de la salud del consumidor, la seguridad alimentaria y para garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos, se presenta a continuación los criterios para la elaboración de una norma regional de *Eryngium foetidum*.

En Costa Rica, a nivel arancelario, el *Eryngium foetidum* no posee una partida que la describa exclusivamente, sino que se registra dentro de la partida 0709.90.90.90, del Capítulo séptimo del Arancel Aduanero: "Las demás hortalizas frescas o refrigeradas".

#### **a. *Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países***

El *Eryngium foetidum* se comercializa en cajas de 40 rollos cada una de peso variable y a nivel internacional el precio del rollo oscila en los 0,62 centavos de dólar.

En Costa Rica la producción es de 40.000 rollos por hectárea, es decir, se producen aproximadamente cuatro millones de rollos de *Eryngium foetidum* al año (mil cajas por hectárea). Cerca del 75% de la producción nacional se destina a la exportación, el restante 25% se comercializa a nivel del Centro Nacional de Abastecimiento y Distribución de Alimentos (CENADA), ferias del agricultor y demás mercados informales.

Con datos proporcionados por el Ministerio de Economía de México, la Tabla #1 expone la producción de *Eryngium foetidum* en cada estado de ese país (por efectos del informe se toman únicamente los totales anuales).

**Tabla 1. México: Producción Anual de *Eryngium foetidum* Kilogramos**

Año	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Cantidad en Kg	33.855,57	39.278,08	36.004,66	38.705,81	37.941,15	51.582,77	51.651,04

Fuente: SIM/CNP con datos del Ministerio de Economía de México

La producción del *Eryngium foetidum* en Guatemala se estima aproximadamente en 800 cajas por manzana, de las cuales su consumo es para la población nacional que comprende aproximadamente 1,673,202 habitantes. En la siguiente tabla se muestra el volumen de consumo durante el año 2007.

**Tabla 2. Guatemala:  
Volumen de consumo anual de *Eryngium foetidum*  
(Valor en cajas de 40 rollos)**

Departamento	Cantidad de personas	Consumo / año
Alta Verapaz	776.245	nd
Baja Verapaz	215.915	nd
El Petén	366.735	nd
Izabal	314.306	nd
Total	1.673.202	53.526,04 *

\*Valor estimado de cajas consumidas para el año 2007.

nd: dato no disponible

**b. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional**

La elaboración de esta norma regional, se realiza en concordancia con los objetivos legítimos de la Organización Mundial del Comercio y con los estatutos de la Comisión de Codex Alimentarius, entre ellos la protección de la salud de los consumidores, protección contra riesgos fitosanitarios y prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

**c. Mercado internacional o regional potencial**

A continuación se presentan las exportaciones de Costa Rica para el *Eryngium foetidum* por cajas de 40 rollo cada una.

**Tabla 3. Costa Rica: Exportaciones de *Eryngium foetidum*  
(Valor en cajas de 40 rollos)**

Año / Cantidad	2006	2007	2008
Enero	26.334	26.818	28.994
Febrero	22.415	23.220	27.897
Marzo	23.054	26.306	24.565
Abril	22.305	22.116	25.088
Mayo	24.490	26.087	29.037
Junio	22.678	26.578	25.160
Julio	25.480	24.733	29.457
Agosto	26.182	29.280	
Septiembre	24.938	25.900	
Octubre	26.071	27.829	

Año / Cantidad	2006	2007	2008
Noviembre	25.944	25.780	
Diciembre	23.908	28.019	
<b>Total</b>	<b>293.849</b>	<b>312.666</b>	<b>190.198</b>

Fuente: Servicio Fitosanitario del Estado, Ministerio de Agricultura y Ganadería de CR

**d. Posibilidades de normalización del producto**

La norma abarca fundamentalmente los aspectos relativos a la calidad, tamaño, inocuidad y etiquetado del *Eryngium foetidum*, que den certeza al consumidor sobre las características del producto.

Adicionalmente se hace necesario, por las particularidades del producto, establecer los parámetros dependiendo de las variedades o tipos comerciales, que le permitan diferenciarlo de otros productos con nombres similares.

**e. Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas**

Considerando los productos definidos en las normas elaboradas por el Codex Alimentarius y las normas que se encuentran en proceso de elaboración, ninguna de ellas contempla productos frescos de hoja cortada, como es el caso de la comercialización del *Eryngium foetidum*, y por ello se requiere contar con una norma Codex regional, en beneficio de los consumidores.

Cabe mencionar, que el comercio internacional de productos frescos de hoja cortada ha crecido significativamente como se demuestra en las tablas 4 y 5 de este documento, las cuales expresan valores de la partida arancelaria 070990 del arancel centroamericano de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA), la cual contempla productos denominados “las demás hortalizas”, que incluyen el *Eryngium foetidum*, esto debido a que no existe una partida específica para este producto. De esta manera, con el propósito de realizar una comparación y estimación del nivel comercial de este producto en algunos países de la región se utilizará dicha partida.

**Tabla 4. Exportaciones Mundiales de la partida SAC 070990 (Incluye *Eryngium foetidum*)**  
Miles de US\$

País /	Valor Exportado					Tasa de Crecimiento promedio
	2003	2004	2005	2006	2007	
Costa Rica	13.218,0	15.086,0	16.036,0	17.631,0	nd	33,4%
Nicaragua	414,0	1.809,0	1.767,0	3.099,0	nd	648,6%
México	307.443,0	333.894,0	324.675,0	387.671,0	428.714,0	39,4%
Guatemala	2.473,0	2.732,0	10.966,0	3.660,0	11.303,0	357,1%
Bolivia	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0%

Fuente: Procomer con base en datos de United Nations Statics División-Commodity Trade Statistics Database (COMTRADE).

Arancel centroamericano de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA)

nd: dato no disponible

**Tabla 5. Importaciones Mundiales de la partida SAC 070990**  
(Incluye *Eryngium foetidum*)  
Miles de US\$

País /	Valor Importado					Tasa de Crecimiento del periodo
	2003	2004	2005	2006	2007	
Costa Rica	59,0	54,0	52,0	66,0	nd	11,9%
Nicaragua	99,0	132,0	159,0	171,0	nd	72,7%
México	4.090,0	3.900,0	4.007,0	4.449,0	5.858,0	43,2%
Guatemala	1,0	16,0	88,0	3,0	12,0	1100,0%
Bolivia	2,0	2,0	2,0	7,0	14,0	600,0%

Fuente: Procomer con base en datos de United Nations Statics División-Commodity Trade Statistics Database (COMTRADE).

Arancel centroamericano de la Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA)

nd: dato no disponible

Lo anterior justifica la elaboración de la norma para evitar prácticas engañosas al consumidor y proporcionar un documento nuevo para el comercio internacional con la información específica para este producto.

**f. *Numero de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados***

Como se mencionó en el punto anterior, no existe norma del Codex para productos de hoja cortada, y por tratarse el *Eryngium foetidum* de un producto que se suministra fresco al consumidor corresponde a un producto sin elaborar, y las únicas prácticas a las que se somete son relativas al manejo poscosecha para su acondicionamiento y posterior envase.

**g. *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental***

No se tiene conocimiento sobre la existencia a nivel internacional de ningún documento normativo relativo a este producto.

**5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La elaboración de la propuesta de norma se basa en los siguientes objetivos estratégicos:

- Fomentar un marco reglamentario racional. La aplicación de sistemas racionales de control y reglamentación de los alimentos a nivel nacional, como en el caso del *Eryngium foetidum* es esencial para garantizar la salud y la inocuidad de la población del país así como asegurar la inocuidad y la calidad de los alimentos que a la vez son objeto de comercio internacional.
- Promover la incorporación y participación del mayor número posible de miembros. Promover vinculaciones entre el Codex y otros instrumentos y convenios multilaterales de reglamentación será también fundamental una estructura reforzada de evaluación científica especializada en el producto para afrontar los peligros químicos y microbiológicos y los patógenos emergentes.
- Promover la máxima aplicación de las normas del Codex. La armonización internacional basada en las normas, directrices y recomendaciones del Codex es fundamental para promover un planteamiento mundial de la protección de los consumidores (incluidos sistemas para hacer que disminuyan los riesgos transmitidos por los alimentos) y reducir al mínimo los efectos negativos de los reglamentos técnicos sobre el comercio internacional.

**6. Información sobre relación entre la propuesta y los documentos existentes de Codex.**

Costa Rica ha planteado previamente la elaboración de dicha norma en la 15va reunión del CCLAC en Mar de Plata, Argentina 2006 y ha contado con la anuencia de varios países para proceder a su elaboración, de la que surgió un grupo de trabajo electrónico liderado por Costa Rica, y consignado en el párrafo 133 del Informe de la reunión 15va del CCLAC (Alinorm 07/30/36).

**7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad.**

Para la elaboración del proyecto de norma Codex, se tomará como referencia la información generada por cada uno de los expertos nacionales pertenecientes al grupo de trabajo del CCLAC (Alinorm 07/30/36). Así como otros expertos del resto de la región.

**8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organizaciones exteriores, a fin de que se puedan programar estas contribuciones.**

Se solicitará apoyo técnico de organizaciones exteriores durante el proceso de elaboración de la propuesta de norma, en parámetros tales como Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas entre otros.

## 9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo

CCLAC (2008)	El CCLAC examina la propuesta de elaboración de una norma regional para el culantro coyote y recomienda al CCEXEC su aprobación como nuevo trabajo para el Comité.
CCEXEC/CAC (2009)	El CCEXEC recomienda a la CAC la aprobación de la propuesta de elaboración de una norma regional para el culantro coyote y la Comisión ratifica esta propuesta.
CCLAC (2010)	El CCLAC examina el anteproyecto de norma en el Trámite 4 y recomienda a la Comisión su adopción en el Trámite 5*.
CCEXEC/CAC (2011)	El CCEXEC examina el anteproyecto de norma y recomienda a la Comisión su adopción en el Trámite 5. La Comisión ratifica esta recomendación.
CCLAC (2012)	El CCLAC examina el proyecto de norma en el Trámite 7 y recomienda a la Comisión su adopción en el Trámite 8.
CCEXEC/CAC (2013)	El CCEXEC examina el proyecto de norma y recomienda a la Comisión su adopción en el Trámite 8. La Comisión ratifica esta recomendación: Adopción de la Norma Regional del Codex para el Culantro Coyote**.

\* Dependiendo del grado de consenso en las deliberaciones del CCLAC, el Comité podría recomendar la adopción del anteproyecto de norma al Trámite 5/8, con omisión de los Trámite 6 y 7, y concluir los trabajos normativos del culantro coyote en 2011.

\*\* El CCLAC podría recomendar a la Comisión que la norma regional se convierta en una norma internacional en el órgano auxiliar pertinente.

### INFORMACIÓN ADICIONAL

#### Generalidades del *Eryngium foetidum*

##### Origen y distribución geográfica:

- Área de origen: América tropical.
- Distribución secundaria: naturalizada en África y Asia.
- Forma de migración a larga distancia/asistido por seres humanos. Se cultiva en huertos familiares como especia y también en estado silvestre.

##### Identificación y descripción

- Hábito y forma de vida: Hierba perenne, fuertemente aromática.
- Tamaño: De hasta 60 centímetros de alto.
- Tallo: Solitario o varios, simples o ramificados, con o sin hojas.
- Hojas: Generalmente todas basales (a veces algunas sobre el tallo), oblanceoladas, de hasta 30 centímetros de largo y hasta 5 centímetros de ancho (generalmente más chicas), angostándose hacia la base, con los márgenes dentados (los dientecillos con un corta espina amarillenta en el ápice).
- Inflorescencia: Terminal, generalmente muy ramificada, compuesta por numerosas cabezuelas cilíndricas, de aproximadamente 1 centímetro de largo y hasta 5 milímetros de ancho, de color verde amarillento, que en su base presentan 5 o 6 brácteas (el involucro) lanceoladas, de hasta 4 centímetros de largo, puntiagudas, con los márgenes enteros o espinuloso-aserrados. Cada cabezuela se compone de numerosas flores sésiles acompañadas, cada una, por una bractéola en su base (el involucelo), las bractéolas lineares o lanceoladas, de hasta 3 milímetros de largo; usualmente las bractéolas que se encuentran hacia el ápice de la cabezuela son más largas, formando como un penacho llamado coma.
- Flores: Pequeñas, blancas a azules o moradas; el cáliz es un tubo (cubierto por grandes escamas) que hacia el ápice se divide en 5 lóbulos lanceolados a triangulares, de hasta 1 milímetro de largo; la corola de 5 pétalos libres, caedizos, elíptico-oblongos, de menos de 1 milímetro de largo, con el ápice largo y curvado hacia el centro de la flor; estambres 5; ovario ínfero.
- Frutos y semillas: El fruto es globoso, lateralmente comprimido, de hasta 2 milímetros de diámetro, cubierto por abundantes vesículas globosas amarillentas; en la madurez el fruto se separa en 2 frutillos (mericarpos), cada uno conteniendo una semilla.
- Raíz: Carnosa.

**Hábitat**

En lugares húmedos. Pero se encuentra distribuido en forma natural en casi todas las zonas que tengan las características propias para su desarrollo y propagación. Su distribución es altitudinal y el clima tropical. Crece mejor en suelos pesados y húmedos, con mucha materia orgánica.

**Usos**

Su uso es común en el trópico, generalmente a nivel casero, en sustitución del culantro europeo (*Coriandrum sativum* L.), el cual no prospera bien en el trópico. Su uso puede ser fresco para ensaladas o bien cocinado; por ejemplo en la antillana, brasileña y en varias cocinas regionales del sur de Asia (la hindú, la tailandesa y la vietnamita y en estos países entra frecuentemente al comercio). En algunos países como en la cocina costarricense es utilizado también como condimento.

También el *Eryngium foetidum* se utiliza ampliamente como medicina sobre todo contra infecciones respiratorias y fiebres. Tiene además reputación como estimulante de apetito.

**Valor nutritivo**

Las hojas contienen cantidades considerables de las vitaminas A, B1, B2 y C, riboflavina, carotenos, calcio y hierro.